 **Endives sauce moutarde**

 **Pour 3 Croquants-Gourmands**

**- 6 petites endives (1 kg)**  
**- 2 càs d'huile d'olive  
- 1 càc de sel aux herbes** (**ici**)  
**- 165 g de crème fraîche épaisse  
- 1 càs de moutarde (au riesling)  
- sel & poivre du moulin**

Nettoyer les endives, les laver rapidement et les essuyer.  
Creuser le pied pour enlever le cône amer.  
Faire chauffer l'huile d'olive dans une grande sauteuse et y faire colorer les endives sur toutes leurs faces.  
Saupoudrer de [**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/).  
Couvrir la sauteuse et laisser braiser à tout petit feu pendant environ 1 heure, en retournant les endives à mi-cuisson.  
Lorsque les endives sont cuites, les débarrasser sur une assiette pour qu'elles s'égouttent, les garder au chaud.  
Déposer la moutarde dans la sauteuse et la délayer avec le jus rendu par les légumes.  
Ajouter la crème et laisser mijoter quelques minutes pour bien lier la sauce. Rectifier l'assaisonnement.  
Faire chauffer le plat de service, y ranger les endives.  
Napper d'un peu de sauce.  
Servir le reste de sauce en saucière.